

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **423-1125**

Item/Model **SARO Electrische frituur
model E7/FRE2V17**

GTIN **4017337423255**



- Behuizing bestaand uit RVS
- Afvoer drainage kraan en RVS tank
- Compleet bestaand uit RVS
- Ronde kom
- Variabele temperatuur verstelbaar tot 190 °C
- Warmte element kan naar boven worden gevouwen voor reiniging
- Veiligheidsthermostaat
- Gew.: 110 kg
- Dim.: B 800 x T 700 x H 850 mm
- Cap.: 2x 17 ltr.
- temp. 0 /+190 °C
- Aansluiting: 400 V - 50-60 Hz - 33 kW

Origin Italy

customs tariff no. 85167920

Dealer Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827

WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

Order No. **423-1125**

Item/Model **SARO Elektrische frituur
model E7/FRE2V17**

GTIN **4017337423255**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- Installatie mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Het apparaat grondig reinigen voor het eerste gebruik en controleren op zichtbare schade. Niet gebruiken bij schade.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak wordt geplaatst.
- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken zeer heet worden; brandwondensgevaar! Vermijd contact.
- Het apparaat alleen onder een geschikte afzuigkap gebruiken om warmte en dampen veilig af te voeren.
- Alleen reinigen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; geen abrasieve middelen gebruiken.
- Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat opslaan om brandgevaar te voorkomen.
- Laat het apparaat na elk gebruik volledig afkoelen en koppel het los van het stroomnet voordat het wordt gereinigd.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat om misbruik en verwondingen te voorkomen.
- Bij zichtbare schade of storingen de werking onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.
- Vetbranden nooit met water blussen; gebruik een geschikte brandblusser.

Origin Italy

customs tariff no. 85167920

Dealer Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827